

Europeiska unionens officiella tidning

C 336



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextioandra årgången

7 oktober 2019

Innehållsförteckning

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2019/C 336/01	Eurons växelkurs — 4 oktober 2019	1
---------------	---	---

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

2019/C 336/02	Kommissionens meddelande om det förfarande som fastställs i artikel 1.4 i rådets direktiv 96/67/EG	2
---------------	--	---

V Yttranden

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

Europeiska kommissionen

2019/C 336/03	Förhandsanmälan av en koncentration (Ärende M.9527 – New Media Investment Group/Gannett Co) Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2019/C 336/04	Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel	7
---------------	--	---

SV

⁽¹⁾ Text av betydelse för EES.

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

4 oktober 2019

(2019/C 336/01)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0979	CAD	kanadensisk dollar	1,4612
JPY	japansk yen	117,23	HKD	Hongkongdollar	8,6099
DKK	dansk krona	7,4666	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7350
GBP	pund sterling	0,89045	SGD	singaporiensk dollar	1,5139
SEK	svensk krona	10,8105	KRW	sydkoreansk won	1 312,32
CHF	schweizisk franc	1,0913	ZAR	sydafrikansk rand	16,6446
ISK	isländsk krona	135,70	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,8497
NOK	norsk krona	9,9915	HRK	kroatisk kuna	7,4215
BGN	bulgarisk lev	1,9558	IDR	indonesisk rupiah	15 531,39
CZK	tjeckisk koruna	25,741	MYR	malaysisk ringgit	4,5953
HUF	ungersk forint	332,76	PHP	filippinsk peso	56,811
PLN	polsk zloty	4,3245	RUB	rysk rubel	71,1420
RON	rumänsk leu	4,7480	THB	thailändsk baht	33,437
TRY	turkisk lira	6,2505	BRL	brasiliansk real	4,4726
AUD	australisk dollar	1,6247	MXN	mexikansk peso	21,5087
			INR	indisk rupie	77,8415

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

UPPLYSNINGAR FRÅN MEDLEMSSTATERNA

Kommissionens meddelande om det förfarande som fastställs i artikel 1.4 i rådets direktiv 96/67/EG

(2019/C 336/02)

Enligt bestämmelserna i artikel 1.4 i rådets direktiv 96/67/EG av den 15 oktober 1996 om tillträde till marknaden för markjänster på flygplatserna inom gemenskapen (1), ska kommissionen i informations syfte offentliggöra en förteckning över de flygplatser som avses i direktivet.

	Flygplatser som har en årstrafik som är högre än 2 miljoner passagerarörelser eller 50 000 ton gods 2018	Andra flygplatser som var öppna för kommersiell lufttrafik 2018
Österrike	Wien	Graz, Klagenfurt, Linz, Salzburg, Innsbruck
Belgien	Brussels National, Charleroi-Brussels South, Liège-Bierset	Antwerpen, Kortrijk-Wevelgem, Ostend-Bruges
Bulgarien	Sofia, Burgas, Varna	Plovdiv, Gorna Orjachovitsa
Kroatien	Zagreb, Split, Dubrovnik	Zadar, Pula, Osijek, Brač, Rijeka, Mali Lošinj
Cypern	Larnaka International Airport, Pafos International Airport	
Tjeckien	Praha/Ruzyně	Benešov, Brno/Tuřany, Broumov, Břeclav, Bubovice, Česká Lípa, České Budějovice, Dvůr Králové, Frýdlant, Havlíčkův Brod, Hodkovice, Hořice, Hosín, Hradec Králové, Hranice, Cheb, Chomutov, Chotěboř, Chrudim, Jaroměř, Jičín, Jihlava, Jindřichův Hradec, Karlovy Vary, Kladno, Klatovy, Kolín, Krmov, Křižanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Medlánky, Mikulovice, Mladá Boleslav, Mnichovo Hradiště, Moravská Třebová, Most, Nové Město, Olomouc, Ostrava/Mošnov, Panenský Týnec, Pardubice, Plasy, Plzeň/Lině, Podhořany, Polička, Přerov, Příbram, Příbyslav, Rakovník, Raná, Roudnice, Sazená, Skuteč, Slaný, Soběslav, Staňkov, Stichovice, Strakonice, Strunkovice, Šumperk, Tábor, Toužim, Ústí nad Orlicí, Velké Poříčí, Vrchlabí, Vysoké Mýto, Výškov, Zábřeh, Zbraslavice, Žamberk
Danmark	Köpenhamn, Billund	Aalborg, Aarhus, Bornholm/Rønne, Midtjylland/Karup, Esbjerg, Sønderborg, Roskilde
Estland	Lennart Meri-Tallinn	Tartu, Pärnu, Kuressaare, Kärdla
Finland	Helsingfors-Vanda	Enontekiä, Halli, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajana, Kemi-Torneå, Kittilä, Karleby-Jakobstad, Kuopio, Kuusamo, Villmanstrand, Mariehamn, St Michel, Uleåborg, Björneborg, Rovaniemi, Nyslott, Seinäjoki, Tammerfors-Birkkala, Åbo, Utris, Vasa

(1) EGT L 272, 25.10.1996, s. 36.

	Flygplatser som har en års trafik som är högre än 2 miljoner passagerarrörelser eller 50 000 ton gods 2018	Andra flygplatser som var öppna för kommersiell lufttrafik 2018
Frankrike	Paris-Charles de Gaulle, Paris-Orly, Nice-Côte d'Azur, Lyon-Saint Exupéry, Toulouse-Blagnac, Marseille-Provence, Bâle-Mulhouse, Bordeaux-Mérignac, Nantes-Atlantique, Beauvais-Tille, La Réunion-Roland Garros, Pointe-à-Pitre-Le Raizet, Lille-Lesquin	Martinique-Aimé Césaire, Montpellier-Méditerranée, Ajaccio-Napoléon Bonaparte, Bastia-Poretta, Strasbourg-Entzheim, Biarritz-Pays Basque, Brest-Bretagne, Rennes-Saint-Jacques, Figari-Sud Corse, Pau-Pyrénées, Toulon-Hyères, Cayenne-Félix-Éboué, Perpignan-Rivesaltes, Tarbes-Lourdes-Pyrénées, Clermont-Ferrand-Auvergne, Carcassonne-Salvaza, Mayotte-Dzaoudzi-Pamandzi, Grenoble-Alpes-Isère, Calvi-Sainte Catherine, Limoges-Bellegarde, Bergerac-Dordogne-Périgord, Caen-Carpiquet, Metz-Nancy-Lorraine, La Rochelle-Ile de Ré, Nîmes-Garons, Béziers-Vias, Chambéry-Aix-les-Bains, Saint-Martin-Grand Case, Tours-Val De Loire, Deauville-Normandie, Saint Barthélemy, Paris-Le Bourget, Lorient-Lann-Bihoué, Poitiers-Biard, Dinard-Pleurtuit-St-Malo, Dole-Tavaux, Saint-Pierre-Pierrefonds, Rodez-Aveyron, Quimper-Pluguffan, Brive-Souillac, Châlons-Vatry, Castres-Mazamet, Maripasoula, Saint-Pierre-Pointe Blanche, Aurillac, Agen-La Garenne, Rouen - Vallée de Seine, Saint-Nazaire-Montoir (!)
Tyskland	Berlin-Tegel, Berlin-Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt/Main, Hahn, Hamburg, Hannover, Köln/Bonn, Leipzig/Halle, München, Nürnberg, Stuttgart	Augsburg, Braunschweig, Cuxhaven-Nordholz, Dresden, Eggenfelden, Erfurt, Friedrichshafen, Harle, Heide-Büsum, Helgoland, Herringsdorf, Ingolstadt/Manching, Jüist, Karlsruhe/Baden-Baden, Kassel-Calden, Mannheim, Memmingen, Münster-Osnabrück, Niederrhein, Norden-Norddeich, Paderborn-Lippstadt, Rostock-Laage, Saarbrücken, Sylt-Westerland, Wangerooge (!)
Grekland	Aten, Heraklion, Thessaloniki, Rhodos, Korfu, Chania, Kos, Santorini	Zakynthos, Mykonos, Kefallinia, Aktio, Mytilini, Samos, Skiathos, Kavala, Kalamata, Karpathos, Chios, Alexandroupoli, Paros, Araxos, Ioannina, Limnos, Naxos, Milos, Siteia, Ikaria, N. Anchialos, Kythira, Leros, Skyros, Syros, Astypalaia, Kalymnos, Kastellorizo, Kozani, Kastoria, Kasos
Ungern	Budapest Liszt Ferenc International Airport	Pécs-Pogány, Győr-Pér, Hévíz-Balaton, Debrecen, Szeged, Nyíregyháza
Irland	Dublin, Cork	Shannon, Ireland West Airport Knock, Kerry, Donegal, Waterford
Italien	Roma-Fiumicino, Milano-Malpensa, Bergamo, Venezia, Napoli, Catania, Milano-Linate, Bologna, Palermo, Roma-Ciampino, Pisa, Bari, Cagliari, Torino, Verona, Treviso, Olbia, Lamezia Terme, Firenze, Brindisi	Genova, Alghero, Trieste, Pescara, Trapani, Ancona, Comiso, Reggio Calabria, Rimini, Lampedusa, Perugia, Pantelleria, Cuneo, Crotona, Parma, Bolzano, Grosseto, Brescia, Marina di Campo, Salerno, Taranto, Foggia
Lettland	Riga International airport	Liepāja airport
Litauen	Vilnius International Airport	Kaunas International Airport, Palanga International Airport, Šiauliai International Airport
Luxemburg	Luxembourg-Findel	
Malta	Luqa-Malta International Airport	
Nederländerna	Amsterdam-Schiphol, Eindhoven, Maastricht	Eelde, Rotterdam-The Hague

	Flygplatser som har en års trafik som är högre än 2 miljoner passagerarriörelser eller 50 000 ton gods 2018	Andra flygplatser som var öppna för kommersiell lufttrafik 2018
Polen	Chopina w Warszawie, Kraków-Balice, Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Katowice-Pyrzowice, Warszawa/Modlin, Wrocław-Strachowice, Poznań-Ławica	Rzeszów-Jasionka, Szczecin-Goleniów, Bydgoszcz-Szwederowo, Łódź-Lublinek, Lublin, Zielona Góra-Babimost, Olsztyn-Mazury
Portugal	Lisboa, Oporto, Faro, Madeira	Beja, Bragança, Cascais, Corvo, Flores, Graciosa, Horta, Lajes, Pico, Ponta Delgada, Portimão, Porto Santo, Santa Maria, São Jorge, Vila Real, Viseu
Rumänien	International Airport "Henri Coanda" Bucuresti, International Airport "Avram Iancu" Cluj	International Airport Bucuresti Baneasa – Aurel Vlaicu, International Airport Craiova, International Airport Timisoara – Traian Vuia, International Airport Arad, International Airport Oradea, International Airport Baia Mare, International Airport Satu Mare, International Airport Sibiu, International Airport Targu Mures, International Airport Suceava, International Airport Iasi, International Airport Bacau, International Airport Tulcea, International Airport Mihail Kogalniceanu – Constanta, Airport Tuzla
Slovakien	Bratislava	Košice, Poprad-Tatry, Sliac, Piešťany, Žilina
Slovenien		Ljubljana-Jože Pučnik, Maribor-Edvard Rusjan, Portorož
Spanien	Adolfo Suárez Madrid-Barajas, Alicante-Elche, JT Barcelona-El Prat, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Málaga-Costa del Sol, Menorca, Palma de Mallorca, Santiago, Sevilla, Tenerife-Norte, Tenerife-Sur, Valencia, Vitoria, Zaragoza	A Coruña, Albacete, Algeciras-Heliport, Almería, Asturias, Badajoz, Burgos, Castellón-Costa Azahar, Ceuta/Heliport, Córdoba, El Hierro, FGL Granada-Jaén, Huesca-Pirineos, Jerez de la Frontera, La Gomera, La Palma, León, Lleida-Alguaire, Logroño, Madrid-Cuatro Vientos, Melilla, Aeropuerto Internacional Región de Murcia, Pamplona, Reus, Sabadell, Salamanca, San Sebastián, Seve Ballesteros-Santander, Son Bonet, Valladolid, Vigo
Sverige	Stockholm/Arlanda, Göteborg/Landvetter, Stockholm/Bromma, Stockholm/Skavsta, Malmö	Luleå/Kallax, Umeå, Åre Östersund, Visby, Skellefteå, Ängelholm, Växjö/Kronoberg, Kiruna, Sundsvall-Timrå, Kalmar, Ronneby, Linköping/Saab, Halmstad, Norrköping/Kungsängen, Stockholm/Västerås, Jönköping, Örnsköldsvik, Örebro, Karlstad, Arvidsjaur, Trollhättan-Vänersborg, Kristianstad, Borlänge, Gällivare, Lycksele, Vilhelmina, Hemavan Tärnaby, Kramfors-Sollefteå, Sveg, Pajala, Mora/Siljan, Hagfors, Torsby
Förenade kungariket	Heathrow, Gatwick, Manchester, Stansted, Luton, Edinburgh, Birmingham, Glasgow, Bristol, Belfast International, Newcastle, Liverpool, East Midlands London City, Leeds Bradford, Aberdeen, Belfast City	Barra, Benbecula, Biggin Hill, Blackpool, Bournemouth, Cambridge, Campbeltown, Cardiff, Carlisle Lake District Airport, City of Derry, Doncaster Sheffield, Dundee, Exeter, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly (St Marys), Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Oxford, Prestwick, Scatsta, Shoreham, Southampton, Southend, Stornoway, Sumburgh, Teeside International, Tiree, Wick John O'Groats

(¹) 10 000 passagerare anges inte.Flygplatser vars års trafik understiger

(²) 10 000 passagerare anges inte.Flygplatser vars års trafik understiger

V

(Yttranden)

FÖRFARANDE FÖR GENOMFÖRANDE AV KONKURRENSPOLITIKEN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Förhandsanmälan av en koncentration**(Ärende M.9527 – New Media Investment Group/Gannett Co)****Ärendet kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande****(Text av betydelse för EES)**

(2019/C 336/03)

1. Europeiska kommissionen mottog den 30 september 2019 en anmälan av en föreslagen koncentration i enlighet med artikel 4 i rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽¹⁾.

Denna anmälan berör följande företag:

- New Media Investment Group Inc. (Förenta staterna).
- Gannett Co., Inc. (Förenta staterna).

New Media Investment Group Inc. förvärvar, i den mening som avses i artikel 3.1 b i koncentrationsförordningen, ensam kontroll över hela Gannett Co., Inc.

Koncentrationen genomförs genom förvärv av aktier.

2. De berörda företagen bedriver följande affärsverksamhet:

- New Media Investment Group Inc.: utgivning av lokala tryckta medier och nätmedier,
- Gannett Co., Inc.: media- och marknadsföringslösningar, inbegripet utgivning av nationella och lokala tryckta medier och nätmedier.

3. Kommissionen har vid en preliminär granskning kommit fram till att den anmälda transaktionen kan omfattas av koncentrationsförordningen, dock med det förbehållet att ett slutligt beslut i denna fråga fattas senare.

Det bör noteras att detta ärende kan komma att handläggas enligt ett förenklat förfarande, i enlighet med kommissionens tillkännagivande om ett förenklat förfarande för handläggning av vissa koncentrationer enligt rådets förordning (EG) nr 139/2004 ⁽²⁾.

4. Kommissionen uppmanar berörda tredje parter att till den lämna eventuella synpunkter på den föreslagna koncentrationen.

Synpunkterna ska ha kommit in till kommissionen senast tio dagar efter detta offentliggörande. Följande referens bör alltid anges:

M.9527 – New Media Investment Group/Gannett Co

⁽¹⁾ EUT L 24, 29.1.2004, s. 1 (koncentrationsförordningen).

⁽²⁾ EUT C 366, 14.12.2013, s. 5.

Synpunkterna kan sändas till kommissionen per e-post, per fax eller per brev. Använd följande kontaktuppgifter:

E-post:COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fax+32 22964301

Postadress:

Europeiska kommissionen
Generaldirektoratet för konkurrens
Registreringsenheten för företagskoncentrationer
1049 Bryssel
BELGIEN

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2019/C 336/04)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ inom tre månader efter detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

"MIÓD SPADZIOWY Z BESKIDU WYSPOWEGO"

EU-nr: PDO-PL-02316 – 30.6.2017

SUB (X) SGB ()

1. **Namn**

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego"

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Polen

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**3.1 *Produkttyp*

Klass 1.4. Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är en flytande eller kristalliserad skogshonung av honungsdagg från gran. Råvaran i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är honungsdagg från granar i bergsskogarna i området Beskid Wyspowy och en liten del av Beskid Makowski, som kallas Beskid Myślenicki. Honungsdaggen kommer från silvergranar (*Abies alba*) och utsöndras av en art av gröna barkbladlöss (*Cinara pectinatae* Nördl).

Bladlössen suger i sig saven från grankvistarna och tar upp de proteinrika näringsämnen. Resten, själva honungsdaggen, utsöndras som en klibbig vätska, i huvudsak bestående av kolhydrater. Bina samlar in honungsdaggen från granens barr och kvistar eller från vegetationen direkt under granarna. Honungsdaggen är från början ljus i färgen men blandas snabbt med andra ämnen, till exempel frön och pollen från blommor, svampsporer och alger. Det är orenheterna i honungsdaggen som ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess karaktäristiska mörkgröna färg.

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" produceras enbart av krainerbin (*Apis mellifera carnica*) från Dobralinjen eller av korsningar mellan Dobralinjen och andra krainerbin (*Apis mellifera carnica*). För korsade bin ska honan komma från Dobralinjen och hanen måste tillhöra rasen krainerbin. I renparningsområden, och i närheten av sådana områden, tillåts endast uppfödning av krainerbin från Dobralinjen.

Honungsdagg från silvergran står för minst 95 % av den totala mängden honungsdagg i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". Högst 5 % av honungsdaggen får komma från lövträd.

(¹) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Organoleptiska egenskaper

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har en tjock och klibbig konsistens. Innan kristallisering är honungen mörkgrön, eventuellt med inslag av mörkbrunt. Efter kristallisering får den en ljusare färg som skiftar mellan gröngrått och brunt. Honungens färg uppnår minst 86 mm på Pfundskalan. Kristalliseringen sker långsamt, cirka 4 månader efter att honungen slungats, då fina till medelgrova kristaller bildas. "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har en intensiv arom, en karaktäristisk doft som påminner om kåda, och en mild och söt smak.

Det är förbjudet att sälja honungen under det skyddade namnet "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" om den visar tecken på att skikta sig eller jäsa.

Fysikaliska och kemiska egenskaper:

- Vattenhalten får inte överstiga 17,5 %
- Elektrisk ledningsförmåga i [mS/cm] lika med eller högre än 1,20
(i [10–4 S.cm-1] lika med eller högre än 12,00)
- Diastasaktivitet lika med eller högre än 15 på Schadeskalan
- HMF-halten (5-hydroximetylfurfural) får inte överstiga 15 mg/kg

Mikrobiologiska egenskaper

Spåren av svampsporer och alger från honungsdaggen är synliga i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". Bland svampsporererna dominerar *Atichia*, *Hormiscium*, *Triposporium*, *Capnophialophorapinophila* och *Triposporiumpinophilum*. Spår av dem finns i både honungsdaggen och honungen och de är karaktäristiska för produkten. Bland algerna hittar man i huvudsak celler från *Pleurococcus* sp., *Chlorococcus* och *Cystococcus*. I honungen finns även cyanobakterier (*Cyanophyceae*) och kiselalger (*Diatomeae*). Förekomsten av dessa ämnen i honungsdaggen ger honungen dess mörkgröna färg.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

Bina får stödmatas med sockerlösning när produktionen av "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är avslutad. Det är inte tillåtet att stödmata bina under den tid som honungen skördas. Under perioder av matbrist, när kupans tillväxt hotas, är det tillåtet att mata bina med en smet som består av honung och socker för att stimulera tillväxten. Stödmatningen måste avbrytas senast tio dagar innan honungsdaggen börjar bildas på nytt.

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Samtliga steg i produktionen och skördningen av "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" måste äga rum i det avgränsade geografiska område som anges i punkt 4. Under den tid som honungsproduktionen pågår är all behandling med läkemedel förbjuden. Biologiska medel får användas under förutsättning att de inte riskerar att komma i kontakt med honungen.

Honungen får inte filtreras, blandas med andra honungssorter, pastöriseras eller hettas upp över 40 grader Celsius.

Efter att honungen kristalliserats i stora behållare är det tillåtet att göra den flytande igen med särskilt avsedd utrustning (värmeskåp), försedd med inbyggd termostat. Det är viktigt att temperaturen aldrig överstiger 40 grader Celsius under processen. Temperaturen i värmeskåpet ska noteras i en loggbok minst en gång om dagen under tiden som honungen värms upp.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" måste förpackas i det geografiskt avgränsade område som anges under punkt 4.

Detta krav hänför sig till de traditionella metoder som används och är nödvändigt för att möjliggöra kontroll och övervakning av honungens ursprung, så att man kan minska risken för att honungen blandas med andra honungssorter och hindra att namnet felaktigt används vid försäljning av honung från andra regioner samt säkerställa att de särskilda reglerna om märkning i punkt 3.6 följs.

Syftet med detta krav är även att garantera att honungen får önskad kvalitet samt att förhindra risken för att honungens fysikalisk-kemiska och organoleptiska egenskaper (HMF, diastasaktivitet) ändras. Eftersom honung är en hygroskopisk produkt kan den absorbera fukt eller kristalliseras snabbt om den transporteras under förhållanden som inte svarar mot de krav som finns. Det finns även en risk för att den drar till sig främmande lukter som helt kan ändra honungens smak. Det är därför endast särskilt anpassade fordon för transport av honung bör användas.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

De biodlare som producerar och själva förpackar "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego", liksom de aktörer som köper upp och förpackar produkten, ska alla använda en och samma typ av etikett. Den enhetliga märkningen syftar till att garantera honungens kvalitet och gör produkten lätt att identifiera. Etiketterna distribueras av producentorganisationen Stowarzyszenie Producentów Miodu Spadziowego z Beskidu Wyspowego. Organisationen vidarebefordrar uppgifter om distributionsvillkoren samt de register som förs över utdelade och använda etiketter till kontrollmyndigheten. Distributionsvillkoren får inte på något sätt missgynna de producenter som inte är medlemmar av organisationen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" produceras i distrikten Limanowa och Myślenice i Malopolska-regionen.

5. Samband med det geografiska området

Områdets natur, men även kunnandet hos de lokala biodlarna, ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess unika egenskaper. Alla dessa faktorer sammantaget krävs för att framställa en skogshonung med de särskilda egenskaper som beskrivs här.

Cirka 40 % av Beskid Wyspowys yta täcks av bergsskog. Det handlar framför allt om subalpin skog: bok- och granskog, ren ädelgranskog och blandad barrskog (ädelgran och gran). Koncentrationen av silvergranar är den största i hela Polen.

De inhemska krainerbina (*Apis mellifera carnica*) levde ursprungligen i granskogarna i Beskid Wyspowy. De var väl anpassade till klimatet och till svårigheterna att hitta föda i området. Med tiden utvecklades ett lokalt bestånd som senare döptes till "Dobra". Dobralinjen har genom naturligt urval anpassat sig till de tuffa levnadsvillkoren i området och utvecklat en rad goda egenskaper, till exempel motståndskraft mot sjukdomar, stor motståndskraft mot kyla och förmåga att övervintra på honungsdagg. De slutar lägga ägg i september, återupptar äggläggningen vid lämplig tidpunkt på våren och utvecklas snabbt så fort väderförhållandena stabiliseras. Krainerbin från Dobralinjen har lärt sig att inta sin föda mycket sparsamt under vintern. Tack vare ovannämnda egenskaper har bina kunnat leva naturligt i området, och även om honungsdagg egentligen inte är lämpligt som föda för övervintrande bin har de klarat att övervintra normalt. Andra biraser och linjer skulle inte klara av att övervintra på de reserver av honungsdagg som finns i Beskid Wyspowy.

Det geografiska området – det vill säga granskogarna i bergen i Beskid Wyspowy – ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess utmärkande egenskaper, till exempel den höga halten honungsdagg från gran. Granarna suger upp vatten, mineralsalter och mikronäringsämnen ur jorden. Ämnena upptas sedan i saven, som honungsdaggen produceras av. Sammansättningen och de specifika egenskaperna hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har även ett direkt samband med förekomsten av gröna barkbladdlöss i granskogarna i Beskid Wyspowy och den kemiska sammansättningen hos den honungsdagg som de utsöndrar. "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" har en hög elektrisk ledningsförmåga och en särskild kemisk sammansättning till följd av den höga halten av mineralsalter i jordmånen i Beskid Wyspowy.

En annan egenskap hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är den stora andelen pollen från vindpollinerade växter. Halten av pollen från insektpollinerade växter är däremot mycket lägre än hos nektarhonung. Pollenhalten beror på att nektar från lindblommor är den enda nektar för bin som finns i området under den tidsperiod som honungsdaggen på silvergranarna i Beskid Wyspowy bildas. Den höga halten av pollen från vindpollinerade växter vittnar också om frånvaron av, eller binas låga utnyttjande av, nektarproducerande växter. Det är en typisk egenskap för skogshonung från barrträd, särskilt från gran.

Att bina har använt honungsdagg som föda under så lång tid i Beskid Wyspowy är också specifikt för området och har gjort det möjligt för den inhemska Dobralinjen att utvecklas. Det visar hur tätt förbunden "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är med sitt geografiska ursprung. Under seklens gång har Dobralinjens bin utvecklat de mekanismer som gjort det möjligt för dem att leva och anpassa sig i ett område där honungsdagg är den primära födokällan för bin, samtidigt som bin av andra raser eller linjer inte kunde överleva på egen hand. Tack vare dessa unika egenskaper har de klarat sig i vilt tillstånd i områden täckta av en urskog dominerad av granar. Egenskaperna hos bin från Dobralinjen, som utvecklats under flera sekler, gör att de är de bäst anpassade för att producera honungen "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego". De samlar in honungsdaggen snabbast och är effektivast när det gäller att omvandla den och producera den finaste honungen. Den höga diastasaktiviteten hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" är ett tydligt tecken på den stora betydelse de unika egenskaperna hos Dobralinjens bin i Beskid Wyspowy har. Diastasaktiviteten är en indikator på halten av värdefulla enzymer i honungen. Enzymerna skapas i kroppen på Dobralinjens krainerbin i Beskid Wyspowy.

Den långa biodlartraditionen i området har gjort att ett stort lokalt kunnande inom biodling har utvecklats. Biodlarna i området försöker inte importera bin från andra linjer eller korsningar som inte är anpassade till lokala förhållanden vad gäller klimat och insamlande av föda. De har dessutom lyckats bevara egenskaperna hos Dobralinjens bin fram till våra dagar. De lokala biodlarna har utvecklat förhållningsregler för produktion och skörd av "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" samt för uppfödning av bin. Tack vare de lokala biodlarnas ansträngningar är krainerbin från Dobralinjen föremål för insatser för bevarande av genetiska resurser sedan 2014. Två kommuner i Limanowadistriktet har utsetts till skyddade uppfödningsområden. Insatserna hjälper till att skydda Dobralinjens unika egenskaper, vilket i sin tur direkt bidrar till att bevara den särskilda karaktären hos "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego".

"Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" utmärks av sin låga vattenhalt och HMF-halt (5-hydroximetylfurfural). Den låga vattenhalten är ett tecken på hur effektivt bina får vattnet att avdunsta under den period som honungen mognar samt att biodlarna väljer rätt tidpunkt för att skörda honungen. HMF bildas i honungen vid omvandlingen av enkla sockerarter, när honungen värms upp till högre temperaturer och när den lagras under längre tid. Den låga halten av HMF i "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" bevisar att den är färsk och att den inte utsatts för högre temperaturer. Det innebär också att honungens näringsämnen bevarats. De lokala biodlarnas kunnande och erfarenhet, liksom den omsorg som läggs ned på att bevara honungens fräschör (som också påverkar dess kemiska sammansättning), ger "Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego" dess unika egenskaper.

Kombinationen av alla ovannämnda omständigheter – den rika förekomsten av silvergran i skogarna, uppfödningen av den inhemska Dobralinjen, den rena miljön och det gynnsamma mikroklimatet i Beskid Wyspowy samt de traditionella arbetsmetoderna och kompetensen hos de lokala biodlarna – ger honungen dess särskilda egenskaper.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

<https://www.gov.pl/web/rolnictwo/wnioski-przekazane-komisji-europejskiej>

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens publikationsbyrå
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV